Panettone

Categoria:Sapori d'Italia - Lombardia

Informazioni Generali

Preparazione: 60 min

Cottura: 60 min

Costo: Medio

Difficoltà: Elevata

Nota Aggiuntiva: *più il tempo di lievitazione: circa 7 ore*

Il panettone è il dolce natalizio nato a Milano ma immancabile sulle tavole delle feste di tutta Italia. Oltre al suo impasto soffice e ricco, la particolarità del panettone è la sua forma a cupola che lo rende inconfondibile.
Gli ingredienti per preparare il panettone sono molto semplici, l'impasto è formato da farina, uova, latte, zucchero insaporiti da uvetta e canditi. Preparare il panettone in casa non è complicato, è però necessario avere pazienza e prendersi un intero giorno per la preparazione perché il panettone richiede tempi di lievitazione abbastanza lunghi. Nella versione che vi presentiamo, il panettone è stato preparato utilizzando il lievito di birra anziché quello naturale, questo velocizza molto le fasi di lievitazione che altrimenti necessiterebbero di diversi giorni.

Le origini del panettone (letteralmente Pan del Toni) sono controverse, alcune leggende narrano che questo pane saporito sia nato per amore. A inventare per caso la ricetta fu Messer Ughetto degli Atellani che per conquistare la figlia del fornaio si fece assumere come garzone di bottega, e per risollevare la bottega provò a impastare questo pane dolce che ebbe un grande successo. Un'altra leggenda vuole che durante un pranzo di Natale alla corte di Ludovico il Moro, il cuoco fece bruciare il dolce. Vista la disperazione del cuoco, uno sguattero della cucina, di nome Toni, propose di servire in tavola il pane dolce preparato da lui quella stessa mattina, il dolce fu portato in tavola e riscosse l'entusiasmo di tutti i commensali.

Ingredienti

Ingrediente	Quantità
Arance	candita 40 gr
Burro	160 gr
Cedro	candito 40 gr
Farina	metà Manitoba e metà 00) 500 gr
Latte	60 ml
Lievito di birra	12 gr
Limoni	la scorza grattugiata di uno
Malto	o zucchero 1 cucchiaino
Sale	5 gr
Uova	medio- grandi 4 intere e 3 tuorli
Uvetta	passita 120 gr
Vaniglia	1 bacca
Zucchero	160 gr

◊ Preparazione

Per preparare il panettone occorrono 3 fasi di lavorazioni, di seguito riporteremo per ogni fase gli ingredienti necessari, in modo da rendere più chiaro lo svolgimento della ricetta.
PRIMA FASE: Farina 100 gr lievito 10 gr malto 1 cucchiaino (oppure zucchero) latte 60 ml .

Per prima cosa mettete in ammollo l'uvetta per farla rinvenire (1). Sciogliete 10 gr di lievito di birra e il malto (o lo zucchero) in 60 ml di latte tiepido (2), quindi incorporate la farina (3) e impastate fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo che metterete in una ciotola coperta con pellicola trasparente a lievitare a 30° fino al raddoppiamento del volume (circa 1 ora).

SECONDA FASE: Al primo impasto dovrete aggiungere: Farina 180 gr; lievito 2 gr; uova 2 intere; burro morbido 60 gr; zucchero 60 gr

Unite al primo impasto lievitato (4) le uova, il lievito di birra sbriciolato e la farina (5), impastate con le mani (6)

poi aggiungete lo zucchero (5) e in ultimo il burro ben morbido (a temperatura ambiente) (8); impastate fino ad ottenere un composto liscio e non appiccicoso che adagerete in una ciotola (9) coprite la ciotola con pellicola trasparente e lascerete lievitare a 30° per circa due ore, o fino al raddoppiamento del volume.

TERZA FASE: al secondo impasto lievitato aggiungete: farina 220 gr; zucchero 100 gr; uova 2 intere e 3 tuorli ; sale 5 gr; burro morbido 100 gr; limone biologico; la scorza grattugiata di 1 arancia candita a cubetti; 40 gr cedro candito a cubetti 40 gr; uvetta 120 gr; vaniglia 1 bacca

Unite il secondo impasto lievitato a 2 uova intere e 3 tuorli (10-11) e a 220 gr di farina (12).

Impastate per almeno 10 minuti (13) in modo che l’impasto prenda una bella consistenza elastica (14) e poi aggiungete lo zucchero e il sale (15).

Quando tutti gli ingredienti saranno assorbiti, aggiungete in due volte il burro ammorbidito (16) e, a seguire, la frutta candita (arancia e cedro) (17) la scorza del limone grattugiata, l'uvetta precedentemente ammollata (se volete potete ammollarla nel rum o in un altro liquore di vostro gradimento) e strizzata (18); volendo potete aggiungere degli altri aromi a vostro piacimento per rafforzare il profumo dell'impasto (arancia, limone, vaniglia, rum, ecc…).

Lasciate lievitare l'impasto a 30° mettendolo in una ciotola coperta da pellicola trasparente (19) fino al raddoppiamento del suo volume (almeno 2 ore). Nel frattempo, imburrate e rivestite uno stampo da panettone (il diametro dovrà essere di 18 cm e alto 10 cm) con della carta forno (oppure utilizzate uno stampo di carta per panettone) (20) e quando il volume dell'impasto sarà raddoppiato, estraetelo dalla ciotola, impastatelo di nuovo su di un piano poco infarinato e dategli forma sferica (21):

posizionatelo dentro allo stampo da panettone con la parte più liscia verso l'alto (22). Lasciatelo lievitare coperto fino a che l'impasto non arrivi a filo dello stampo (almeno altre due ore) (23). Quando l'impasto sarà a filo dello stampo, mettetelo in un luogo areato per 10-15 minuti in modo che sulla superficie si formi una specie di pellicola più asciutta, dopodiché incidete a croce la sommità (24)

e mettete al centro della croce un cubetto di burro (grande quanto una noce) (25). Mettete su di una teglia da forno posta sulla parte inferiore di quest'ultimo, una ciotolina d'acqua e infornate in forno statico a 200° per circa 10-15 minuti, quindi abbassate a 190 e lasciate cuocere per altri 10-15 minuti. Se la superficie risultasse troppo scura o tendesse a colorirsi troppo infretta, abbassate ancora a 180 e proseguite la cottura. In totale il panettone dovrà cuocere per 1 ora. Una volta cotto, estraete il panettone dal forno e lasciate raffreddare (26-27). Il vostro panettone è ora pronto per essere servito!!! Buone feste!!!

◊Consiglio

Una volta freddo, conservate il vostro panettone in un sacchetto per alimenti o avvolto nella pellicola trasparente e consumatelo entro un paio di giorni poiché tenderà ad indurirsi abbastanza velocemente.